

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Caçarola Alta Inox 16 cm 2.1 L para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP202016	Modelo:	P202016
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661202169

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P202016
EAN	8421661202169
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caçarola alta profissional de 16 cm em aço inoxidável 18/10, com 2.1 L de capacidade. Base sanduíche para aquecimento rápido e uniforme, compatível com indução.

Descricao Completa

Esta caçarola alta de 16 cm de diâmetro e 2.1 litros de capacidade é fabricada em aço inoxidável 18/10, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais e compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Caçarola Alta Inox — Caçarola Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	16 cm
Capacidade	2.1 L
Altura	16.5 cm
Largura Total (com pega)	32.2 cm
Peso	0.7 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Base	Sanduíche (aço inoxidável com núcleo de alumínio)
Acabamento	Acetinado
Pega	Tubular, soldada, com orifício para pendurar

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias com confeção, cantinas escolares e empresariais, até hotéis e serviços de catering que necessitem de um utensílio versátil e durável para preparações diárias.

Caçarola Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e higiene.
- Base sanduíche com núcleo de alumínio que assegura um aquecimento rápido e uma distribuição de calor uniforme.
- Compatibilidade total com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, otimizando a versatilidade na cozinha.
- Pega tubular soldada, ergonómica e resistente, com orifício para armazenamento prático.
- Interior liso e acabamento acetinado que facilitam a limpeza e manutenção diária.

Qual o material de fabrico desta caçarola?

É fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Esta caçarola pode ser utilizada em placas de indução?

Sim, a caçarola possui uma base sanduíche especialmente concebida para ser totalmente compatível com placas de indução, além de gás, vitrocerâmica e elétricas.

Quais são as dimensões e capacidade desta caçarola?

Tem um diâmetro de 16 cm, uma altura de 16.5 cm e uma capacidade de 2.1 litros, sendo ideal para preparações de médio volume.

Como é a pega da caçarola e a sua fixação?

A pega é tubular, robusta e soldada ao corpo da caçarola, oferecendo uma fixação segura e fiável. Inclui um orifício para facilitar o armazenamento suspenso.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o interior liso e o acabamento acetinado do aço inoxidável facilitam a limpeza rápida e eficiente, tornando-a prática para o dia a dia profissional.